



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

# КОНСЕРВИ М'ЯСНІ М'ЯСО ТУШКОВАНЕ

Технічні умови

ДСТУ 4450:2005

*Видання офіційне*

БЗ №1 – 2005/85

Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2006

## ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса Української академії аграрних наук (ТІММ УААН), Національна асоціація виробників м'яса та м'ясопродуктів України «Укрм'ясо»

РОЗРОБНИКИ: **Л. Войцехівська**, канд. техн. наук (керівник розробки); **Г. Єресько**, д-р техн. наук; **Н. Зікрань**; **О. Костюк**, канд. біол. наук; **Г. Окольніча**; **В. Попов**; **О. Старчевой**, канд. техн. наук

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 16 вересня 2005 р. № 265 з 2006–07–01

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 697–84, ГОСТ 698–84, ГОСТ 5284–84)

---

**Право власності на цей документ належить державі.  
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково  
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.  
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2006

**ЗМІСТ**

	С.
1 Сфера застосування .....	1
2 Нормативні посилання .....	1
3 Терміни та визначення понять .....	4
4 Класифікація .....	4
5 Загальні технічні вимоги .....	4
6 Вимоги щодо безпеки .....	7
7 Вимоги щодо охорони довкілля .....	7
8 Маркування .....	7
9 Пакування .....	8
10 Правила транспортування та зберігання .....	8
11 Методи контролювання .....	8
12 Правила приймання .....	9
13 Гарантії виробника .....	9
Додаток А Код продукції .....	10
Додаток Б Бібліографія .....	10



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

**КОНСЕРВИ М'ЯСНІ  
М'ЯСО ТУШКОВАНЕ**

Технічні умови

**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ  
МЯСО ТУШЕНОЕ**

Технические условия

**CANNED MEAT  
STEWED MEAT**

Specifications

---

Чинний від 2006-07-01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

**1.1** Цей стандарт поширюється на консерви м'ясні — м'ясо тушковане (далі за текстом — консерви), які виготовляють з яловичини, баранини, конини або свинини, розфасовані в банки, герметично закупорені та простерилізовані, що призначені для реалізації через торговельну мережу та для вживання в їжу.

**1.2** Вимоги щодо безпечності консервів викладено у 5.1.3 — 5.1.7 та розділах 6, 7.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг

ДСТУ 2316–93 (ГОСТ 21–94) Цукор пісок. Технічні умови

ДСТУ 3146–95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Штрихковий позначки EAN. Вимоги до побудови

ДСТУ 3233–95 Часник свіжий. Технічні умови

ДСТУ 3234–95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови

ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 4424:2005 М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять

ДСТУ ISO 1841-1:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 1. Метод Волхарда (ISO 1841-1:1996, IDT)

ДСТУ ISO 1841-2:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 2. Потенціометричний метод (ISO 1841-2:1996, IDT)

ДСТУ ISO 3166-1–2000 Коди назв країн світу

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення дозволених викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 779–55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия (М'ясо-яловичина у півтушах та четвертинах. Технічні умови)

ГОСТ 1935–55 Мясо-баранина и козлятина — в тушах. Технические условия (М'ясо-баранина та козлятина — в тушах. Технічні умови)

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контролювання якості)

ГОСТ 5717–91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия (Банки скляні для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 5981–88 (ИСО 1361–83, ИСО 3004.1–86) Банки металлические для консервов. Технические условия (Банки металеві для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 7587–71 Лук репчатый сушеный. Технические условия (Цибуля ріпчаста сушена. Технічні умови)

ГОСТ 7724–77 Мясо. Свинына в тушах и полутушах. Технические условия (М'ясо. Свинына в тушах і півтушах. Технічні умови)

ГОСТ 8756.0–70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию (Продукты харчові консервовані. Відбирання проб та готування їх до досліджень)

ГОСТ 8756.1–79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей (Продукты харчові консервовані. Методи визначання органолептичних показників, маси нетто або об'єму та масової долі складових частин)

ГОСТ 8756.4–70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения содержания минеральных примесей (песка) (Продукты харчові консервовані. Метод визначання вмісту мінеральних домішок (піску))

ГОСТ 8756.18–70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары (Продукты харчові консервовані. Метод визначання зовнішнього вигляду, герметичності тари та стану внутрішньої поверхні металевої тари)

ГОСТ 10444.1–84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе (Консерви. Приготування розчинів реактивів, фарб, індикаторів та живильного середовища, які застосовують у мікробіологічному аналізуванні)

ГОСТ 10444.2–94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукты харчові. Методи виявлення та визначання кількості *Staphylococcus aureus*)

ГОСТ 10444.7–86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum* (Продукты харчові. Методи виявлення ботулінічних токсинів та *Clostridium botulinum*)

ГОСТ 10444.8–88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus* (Продукты харчові. Метод визначання *Bacillus cereus*)

ГОСТ 10444.9–88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens* (Продукты харчові. Метод визначання *Clostridium perfringens*)

ГОСТ 10444.11–89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов (Продукты харчові. Методи визначання молочнокислих мікроорганізмів)

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукты харчові. Метод визначання дріжджів та пліснявих грибів)

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукты харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 13358–84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия (Ящики дощаті для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для консервів, пресервів та харчових рідин. Технічні умови)

ГОСТ 13534–89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование (Консерви м'ясні та м'ясорослинні. Пакування, маркування та транспортування)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 16729–71 Чеснок сушеный. Технические условия (Часник сушений. Технічні умови)

ГОСТ 17594–81 Лист лавровый сухой. Технические условия (Лист лавровий сухий. Технічні умови)

ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідне контролювання продукції. Основні положення)

ГОСТ 25292–82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия (Жири тваринні топлени харчові. Технічні умови)

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термозсідальна. Технічні умови)

ГОСТ 26183–84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира (Продукти перероблення плодів та овочів. Консерви м'ясні та м'ясорослинні. Метод визначання жиру)

ГОСТ 26186–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов (Продукти перероблення плодів та овочів, консерви м'ясні та м'ясорослинні. Методи визначання хлоридів)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічних аналізів)

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26671–85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов (Продукти перероблення плодів та овочів, консерви м'ясні та м'ясорослинні. Готування проб для лабораторних аналізів)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова (Продукти харчові консервовані. Метод визначання олова)

ГОСТ 27095–86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия (М'ясо. Конина та лошати́на в півтушах та четвертинах. Технічні умови)

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия (Прянощі. Перець духмянний. Технічні умови)

ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия (Прянощі. Перець чорний та білий. Технічні умови)

ГОСТ 29053–91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия (Прянощі. Перець червоний мелений. Технічні умови)

ГОСТ 29055–91 Пряности. Кориандр. Технические условия (Прянощі. Кориандр. Технічні умови)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности (Консерви. Метод визначання промислової стерильності)

ГОСТ 46.019–2002 Блоки из мяса та субпродуктів заморожені. Загальні технічні умови.

### **3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ**

Нижче подано терміни, вжиті в цьому стандарті і які установлені в ДСТУ 4424, та визначення позначених ними понять.

#### **3.1 м'ясні консерви**

Продукт з м'яса та (або) субпродуктів, герметично закупорений в банки, підданий дії високої температури

#### **3.2 м'ясо тушковане**

М'ясо яловичина, баранина, конина та свинина з сіллю, цибулею та прянощами, піддане стерилізуванню

#### **3.3 стерилізування консервів**

Нагрівання консервів до температури понад 100 °С для повного знищення всієї мікрофлори.

### **4 КЛАСИФІКАЦІЯ**

4.1 Консерви виробляють із яловичини, баранини, конини та свинини.

4.2 Консерви, залежно від виду м'яса та його категорії, виробляють вищого, першого сорту та безсортіві.

4.3 Консерви вищого сорту виробляють з яловичини та баранини першої категорії.

4.4 Консерви першого сорту виробляють з яловичини та баранини другої категорії.

4.5 Консерви безсортіві виробляють з конини та свинини.

4.6 Код продукції, згідно з ДК 016, наведено у додатку А.

### **5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

#### **5.1 Основні показники і характеристики**

5.1.1 Консерви повинні відповідати вимогам цього стандарту та їх потрібно виробляти згідно з технологічною інструкцією та рецептурами з дотриманням «Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» [1], «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности» [2], «Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности» [3], затверджених у встановленому порядку.

5.1.2 За органолептичними показниками консерви повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.



Таблиця 1 — Органолептичні показники консервів

Назва показника	Характеристика консервів		Метод контролювання
	вищого сорту	першого сорту та безсортіві	
Зовнішній вигляд	М'ясо тушковане шматочками, в основному, масою не меншою ніж 30 г, без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини		Згідно з ГОСТ 8756.1
Колір м'яса	Від світло-сірого до темно-сірого		Згідно з ГОСТ 8756.1
Колір та вигляд м'ясного соку у нагрітому стані	Від жовтого до світло-коричневого	Від жовтого до коричневого	Згідно з ГОСТ 8756.1
Консистенція	з наявністю завислих білкових речовин у вигляді пластівців		Згідно з ГОСТ 8756.1
	М'ясо соковите, не переварене, яке не розпадається під час обережного виймання з банки шматочки не розпадаються	можливо часткове розпадання шматочків	
Запах та смак	Властиві тушкованому м'ясу з ароматом прянощів, без стороннього запаху та присмаку		Згідно з ГОСТ 8756.1

**5.1.3** За фізико-хімічними показниками консерви повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники консервів

Назва показника	Норма для консервів			Метод контролювання
	вищого сорту	першого сорту	безсортіві	
Масова частка м'яса з жиром, %, не менше ніж	56,5	54,0	54,0 (з конини) 59,0 (зі свинини)	Згідно з ГОСТ 8756.1
Масова частка жиру, %, не більше ніж	17,0	17,0	10,0 (з конини) 35,0 (зі свинини)	Згідно з ГОСТ 26183
Масова частка кухонної солі, %	від 1,0 до 1,5			Згідно з ГОСТ 26186 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2
Сторонні домішки	Не дозволено			Згідно з ГОСТ 8756.4

**5.1.4** Вміст токсичних елементів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, що передбачені МБТ № 5061 [4] та наведені у таблиці 3.

Таблиця 3 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

Назва токсичного елементу	Гранично допустимий рівень, мг/кг, не більший ніж		Метод контролювання
	у скляній, алюмінієвій або суцільнотягнутій бляшаній банці	у збірній бляшаній банці	
Свинець	0,50	1,00	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,05	0,10	Згідно з ГОСТ 26933
Миш'як	0,10	0,10	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,03	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	5,00	5,00	Згідно з ГОСТ 26931
Цинк	70,00	70,00	Згідно з ГОСТ 26934
Олово	—	200,00	Згідно з ГОСТ 26935

**5.1.5** За мікробіологічними показниками консерви (група А) повинні відповідати вимогам промислової стерильності.

**5.1.6** Вміст афлатоксину В<sub>1</sub>, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТ № 5061 [4], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

**5.1.7** Вміст радіонуклідів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, які встановлено ДР [6]: <sup>137</sup>Cs — 200 Бк/кг, <sup>90</sup>Sr — 20 Бк/кг.

## **5.2 Вимоги до сировини та матеріалів**

**5.2.1** Для вироблення консервів використовують такі сировину та матеріали:

— яловичину — згідно з ГОСТ 779, першої та другої категорії згідно з чинними нормативними документами і отриману після її ділення, обвалювання та жилування:

— яловичину знежилвану (або блоки) — м'язова тканина з вмістом жирової та сполучної тканин від 6 % до 14 %;

— баранину — згідно з ГОСТ 1935, першої та другої категорії згідно з чинними нормативними документами і отриману після її ділення, обвалювання та жилування:

— баранину знежилвану — м'язова тканина з вмістом жирової та сполучної тканин від 6 % до 14 %;

— конину — згідно з ГОСТ 27095 або з чинними нормативними документами і отриману після її ділення, обвалювання та жилування:

— конину знежилвану — м'язова тканина з вмістом жирової та сполучної тканин від 6 % до 14 %;

— свинину — згідно з ГОСТ 7724, другої категорії в шкурі, без шкури (зокрема туші підсвинків з салом товщиною до 1,5 см, обрізну свинину), четвертої категорії в шкурі, без шкури, і отриману після її ділення, обвалювання та жилування:

— свинину знежилвану (або блоки) — м'язова тканина з вмістом жирової тканини до 30 %;

— блоки із знежилваного м'яса заморожені — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— жир сирець яловичий, баранячий (курдючний), отриманий після розподілу яловичини, свинини, баранини;

— жир топлений харчовий яловичий або баранячий, або кістковий — згідно з ГОСТ 25292;

— сіль кухонну — згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830) виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помелів № 0, 1, 2, не нижче першого сорту;

— цукор-пісок — згідно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);

— цибулю ріпчасту свіжу — згідно з ДСТУ 3234;

— цибулю ріпчасту сушену — згідно з ГОСТ 7587;

— часник свіжий — згідно з ДСТУ 3233;

— часник сушений — згідно з ГОСТ 16729;

— лист лавровий — згідно з ГОСТ 17594;

— перець духмяний — згідно з ГОСТ 29045;

— перець чорний мелений — згідно з ГОСТ 29050;

— перець червоний мелений — згідно з ГОСТ 29053;

— коріандр — згідно з ГОСТ 29055;

— воду питну — згідно з ГОСТ 2874.

**5.2.2** Для вироблення консервів не дозволено використовувати:

— свинину з салом пожовтілим або яке жовтіє під час випробовування варінням;

— м'ясо, заморожене більше одного разу;

— м'ясо бугаїв, кнурів, баранів та жеребців.

**5.2.3** Сировина тваринного походження для вироблення консервів повинна бути допущена до виробництва державною ветеринарною службою підприємства.

**5.2.4** Контролювання якості та безпеки сировини та матеріалів у кожній партії, що надходять на підприємство, здійснюють під час вхідного контролювання у порядку, встановленому підприємством-виробником згідно з ГОСТ 24297.

**5.2.5** У сировині, яку використовують для вироблення консервів, вміст токсичних елементів, афлатоксину В<sub>1</sub>, антибіотиків, гормональних препаратів, нітрозамінів та пестицидів не повинен перевищувати рівнів, встановлених МБТ № 5061 [4], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

**5.2.6** Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, встановлених ДР [6].

**5.2.7** Кожну партію сировини, що надходить на підприємство, супроводжують документом про якість та безпеку.

## 6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

**6.1** Під час виробництва консервів необхідно дотримуватися СП № 3238 [2], інструкції № 123-5/990-11 [3] та вимог щодо безпеки, які встановлені ГОСТ 12.3.002.

**6.2** Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

**6.3** Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

**6.4** Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

**6.5** Контролюють виробничий шум, атмосферне повітря, освітлення згідно з ДСН 3.3.6.037 [7], ДСН 3.3.6.042 [8].

## 7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

**7.1** Контролюють викиди шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП 201 [9].

**7.2** Стічні води потрібно піддавати очищенню і вони повинні відповідати СанПіН 4630 [10].

**7.3** Охорону ґрунту від забруднення побутовими і промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПіН 42-128-4690 [11].

## 8 МАРКУВАННЯ

**8.1** Маркують спожиткову тару згідно з чинними нормативно-правовими актами та нормативними документами, а також ГОСТ 13534.

**8.2** Методом літографії або на етикетці, виконаній типографським та іншими способами, на кожній одиниці спожиткової тари потрібно зазначити:

- назву та повну адресу підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності) та телефон, адресу об'єкта виробництва;
- назву консервів, сорт (за наявності) та склад консервів у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виробництва;
- власну назву (за наявності);
- масу нетто, г;
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;
- умови використання: «Перед вживанням розігріти»;
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту (розраховує виробник відповідно до певної рецептури);
- штрих-код EAN — згідно з ДСТУ 3146;
- позначення цього стандарту.

**8.3** На кришці металевої банки, окрім позначень, передбачених ГОСТ 13534, після номера заводу-виробника додатково зазначають двохсимвольний літерний код України (країни-виробника) — «UA» згідно з ДСТУ ISO 3166-1.

Дозволено наносити маркування на дно банки у разі використання кришки з ключем.

**8.4** Маркують транспортну тару згідно з ГОСТ 13534 та ГОСТ 14192.

**8.5** Познака консервів у разі замовлення: «Консерви м'ясні. М'ясо тушковане ДСТУ 4450:2005».

(власна назва, сорт за його наявності)

## 9 ПАКУВАННЯ

9.1 Пакують консерви в спожиткову тару згідно з ГОСТ 13534.

9.2 Сировину фасують в металеві банки згідно з ГОСТ 5981 № 62, № 3, № 4, № 8, № 9, № 46, № 43, № 63, № 12, у скляні банки, згідно з ГОСТ 5717, типів: 1-82-350, 1-82-500, 1-82-650, 1-82-1000 або інші банки аналогічних якості та місткості вітчизняного або закордонного виробництва з кришками без ключа та з ключем, згідно з чинними нормативними документами, або за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

9.3 Маса нетто консервів в банках повинна бути: № 62 — 240 г, № 3 та № 4 — 250г, № 8 — 325 г, № 9 — 338 г або 340 г, № 46 — 385 г, № 43 — 425 г, № 63 — 490г, № 12 — 525 г; 1-82-350 — 350 г, 1-82-500 — 500 г, 1-82-650 — 600 г, 1-82-1000 — 950 г.

9.4 Граничні відхили маси нетто для окремих банок згідно з ГОСТ 13534.

9.5 Пакують консерви у транспортну тару згідно з ГОСТ 13534.

Консерви повинні бути упаковані в дощаті ящики згідно з ГОСТ 13358 або ящики з гофрованого картону, згідно з ГОСТ 13516, або іншу тару згідно з чинними нормативними документами. Дозволено формувати консерви в групове пакування з використанням термозсідальної плівки згідно з ГОСТ 25951.

Кількість банок, запакованих у термозсідальну плівку, а також товщина і ширина плівки повинні відповідати вимогам ГОСТ 13534.

9.6 Маса брутто ящиків не повинна перевищувати 30 кг.

9.7 Додаткові вимоги до пакування можуть бути передбачені договором або контрактом.

## 10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

### 10.1 Правила транспортування

10.1.1 Консерви транспортують усіма видами транспорту згідно з вимогами ГОСТ 13534.

### 10.2 Правила зберігання

10.2.1 Консерви зберігають за температури від 0 °С до 20 °С та відносної вологості повітря не вище 75 %.

Строк придатності консервів:

— в металевих банках — не більше 4 років від дати виготовлення;

— в скляних банках — не більше 2 років від дати виготовлення.

## 11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирають проби і готують їх до випробовувань згідно з ГОСТ 8756.0.

11.2 Зовнішній вигляд, герметичність тари та стан внутрішньої поверхні металевої тари перевіряють згідно з ГОСТ 8756.18.

11.3 Визначають органолептичні показники згідно з ГОСТ 8756.1.

11.4 Визначають фізико-хімічні показники: масову частку м'яса з жиром — згідно з ГОСТ 8756.1, масову частку жиру — згідно з ГОСТ 26183, масову частку кухонної солі — згідно з ГОСТ 26186 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2, сторонні домішки — згідно з ГОСТ 8756.4.

11.5 Готують проби для визначання токсичних елементів відповідно до ГОСТ 26929. Визначають вміст токсичних елементів: свинець — згідно з ГОСТ 26932, кадмій — згідно з ГОСТ 26933, миш'як — згідно з ГОСТ 26930, ртуть — згідно з ГОСТ 26927, мідь — згідно з ГОСТ 26931, цинк — згідно з ГОСТ 26934, олово — згідно з ГОСТ 26935 або згідно з ГОСТ 30178.

11.6 Відбирають проби для мікробіологічних досліджень згідно з ГОСТ 26668, готують проби — згідно з ГОСТ 26669, готують до аналізу — згідно з ГОСТ 10444.1.

**11.7** Аналізують на промислову стерильність згідно з ГОСТ 30425.

**11.8** Визначають збудників мікробіального псування згідно з ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

**11.9** Визначають патогенні мікроорганізми згідно з ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 та інструкцією № 14.4.4.077 [12].

**11.10** Визначають вміст афлатоксину В<sub>1</sub> відповідно до рекомендацій № 2273 [13].

**11.11** Визначають залишкові кількості нітрозамінів відповідно до вимог МВК 4.4.1.011 [14].

**11.12** Контролюють вміст гормональних препаратів відповідно до вимог інструкції № 3202 [15].

**11.13** Контролюють вміст пестицидів відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

**11.14** Контролюють вміст радіонуклідів за методиками, затвердженими Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я у встановленому порядку.

**11.15** Якість маркування та пакування визначають згідно з ГОСТ 13534.

**11.16** Визначають масу нетто згідно з ГОСТ 8756.1.

## **12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ**

**12.1** Консерви приймають партіями. Правила приймання, визначання партії, об'єм вибірки проб згідно з ГОСТ 8756.0.

**12.2** Кожну партію консервів супроводжують документами, що засвідчують якість та безпеку.

**12.3** Щоб перевірити якість консервів на відповідність вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

**12.4** Кожна партія консервів підлягає приймальному контролюванню за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками, щодо якості пакування, маркування, маси нетто.

**12.5** Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів в консервах, афлатоксину В<sub>1</sub>, нітрозамінів, гормональних препаратів, пестицидів та радіонуклідів здійснюють згідно з МР 4.4.4.-108 [16].

**12.6** Визначають мікробіологічні показники згідно з вимогами інструкції № 1 4.4.4.077 [12].

**12.7** У разі отримання незадовільних результатів досліджень хоча б за одним з показників, проводять повторні дослідження подвоєної кількості зразків, які відбирають з тієї самої партії.

Результати повторних досліджень є остаточними та поширюються на всю партію. У разі невідповідності якості консервів вимогам цього стандарту всю партію консервів бракують.

## **13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА**

**13.1** Підприємство-виробник гарантує відповідність якості та безпеки консервів вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування і зберігання, зазначених в розділі 10.

**13.2** Строк придатності консервів повинен відповідати вимогам 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А  
(довідковий)

**КОД ПРОДУКЦІЇ**

**Таблиця А.1** — Код ДКПП консервів м'ясних

Назва продукції	Код ДКПП
Консерви м'ясні	15.13.12

ДОДАТОК Б  
(довідковий)

**БІБЛІОГРАФІЯ**

1 № 28-2002 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України 07.06.02 № 28

2 СП № 3238–85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности (Санітарні правила для підприємств м'ясної промисловості), затверджені Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 05.08.85 №3238

3 № 123-5/990-11–85 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности (Інструкція з миття та профілактичного дезінфікування на підприємствах м'ясної та птахопереробної промисловості), затверджена Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 15.01.85 №123-5/990-11

4 МБТ № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89 № 5061

5 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України 20.09.2001 № 137

6 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs<sup>137</sup> і Sr<sup>90</sup> в продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України 19.08.97 № 255

7 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені МОЗ України 01.12.99 №37

8 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені МОЗ України 01.12.99 №42

9 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.97 № 201

10 СанПіН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила та норми з охорони поверхневих вод від забруднювання), затверджені МОЗ СРСР 04.07.88 №4630

11 СанПіН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР 05.08.88 № 4690

12 № 14.4.4.077-2001 Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування, затверджена МОЗ України 07.11.2001 № 140

13 № 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікування та визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 10.12.80 №2273

14 МВК 4.4.1.011–93 Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Визначання летких нітрозамінів у продовольчій сировині та харчових продуктах), затверджені МОЗ Російської Федерації 22.12.93 № 011

15 № 3202–85 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (Інструкція по проведенню ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічного оцінювання продуктів тваринництва), затверджена МОЗ СРСР № 115-6а

16 МР 4.4.4-108–2004 Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України 02.07.2004 № 329.

---

УКНД 67.120.10

**Ключові слова:** баранина, конина, консерви м'ясні, мікробіологічні показники, м'ясо тушковане, органолептичні показники, свинина, стерилізовані; фізико-хімічні показники, яловичина.

---

Редактор **С. Ковалець**  
Технічний редактор **О. Марченко**  
Коректор **І. Дьячкова**  
Верстальник **Ю. Боровик**

---

Підписано до друку 10.01.2006. Формат 60 × 84 1/8.  
Ум. друк. арк. 1,86 Зам. Ціна договірна.

---

Відділ науково-технічного редагування  
та термінології нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»  
03115, Київ, вул. Святошинська, 2